

van az, hogy nem jöttél). Sajátságos jelentésváltozáson mentek keresztül a *nē féjj* és *mégájj* kifejezések, melyeket szemrehányó vagy fenyegető értelemben használnak: *Nē féjj, nem is kapsz cukort; mégájj, csak gyűj-jön haza apád* (majd ad az neked)!

Rövidülés útján jöttek létre az *amit aszt, valamit aszt, hummi, hummi egymás, amikó akkó, améddig addig*-féle kifejezések: *Valamit aszt csak kő neki anni. Ék kis ruhát mit küttem neki. Amikó akkó csak szakajhat magának időt. Éggy idcig elég lëssz, améddig addig.*

A *lë van, még van, kış* szavak mondat végén gyakran előfordulnak 'vége, Schluss' jelentéssel: *Mégmondom neki, hogy nē járjon többet hozzánk, oszt lë van. Esztám beszéhet, rá sē adok, oszt mégvan. Ha má így van, bele kő nyugonni, oszt kış.*

80. Tagadó mondatokban gyakran külön tagadják az alanyt is, meg az állítmányt is: *Ű sē nem-tuggya. Tē sē nē bánd. Én sē nem tudom.* Tagadószók: *nágyon, dëhogy, hát!* Igenlőszók: *há! nohogy! máhogy!* Pl. *De cudar idő van! Nohogy! De rosszak ezek a gyerekek! Máhogy!*

81. A szórend, mint népnyelvben egyebütt is, sokkal szabadabb, mint a köznyelvben.

Az is szócska felkiáltó mondatban gyakran az állítmány elé kerül: *Még is vellek! Fő is pofozlak! De is szép a zëggyetértés! De is jó neki!* Hallhatók az efféle kifejezések is: *Hajja kē-ē! Émënt kē-ē? Nem-ē tē vótá? Nem-ē ev vót az?*

Összetett mondatokban sok az inverzió, amennyiben az a képzet tolódik hamarabb a tudat előterébe, amelyik legfontosabb s ennek következtében mondatkeveredés támad: *Tënnap akit hosztá, szép szagú vót. Jó kő, hogy sikerüjjon. A Pistának amit a szëme mëlát, a keze nem haggya ott.* Erre már a köznyelvben is találunk példákat.

Kömüves Géza.

NÉPFOGLALKOZÁSOK, NÉPSZOKÁSOK, NÉPJELLEM.

A szegény ember malaca. II.

Otthon, közel a kúthoz és pörnyegödörhöz, elteritenek három-négy kéve kukoricaszárát, vagy rőzsét; ma már ezeket ól- vagy színajtó helyettesíti. Az ólajtó mellett egyik dézsában meleg, másikban hideg víz van. A disznót ismét létrán veszik le a kocsiról és az ajtóra gurítják rá oldalvást. A kocsist a gazda, ha idegen, kifizeti, ha atyafi vagy jóbarát, megköszöni a szívesességét, mindkét esetben pálinkával is megkínálja. A böllér ezalatt kihozza a párkányról az éles kést, leönti meleg vízzel a disznót, aztán rálép az ajtóra úgy, hogy a disznó lába között van és az éles késsel, két kézre fogván azt, kaparja a bőrét *pirosra, fehérre*, már ahogy megsült, az asszonyok egyike pedig vagy nagyocská gyerek, öntögeti a vizet arra a helyre, ahol a böllér kaparja. A kásalével a piszkát, a nagyját tisztítják, aztán tisztavízzel öntözik. Ha két böllér jut egy disznóhoz, egyik a fejét, fülét, száját tisztítja, míg a másik a hátát és oldalát kaparja.

Először az egyik oldalát tisztítják meg, akkor a disznót az ólajtó egyik részére húzzák, a másik nagyobb részére vödör vizet öntenek, seprővel lesöprik és ide a tiszta helyre fordítják a disznót megkapart oldalával. Ha a másik oldalával is készen vannak, gerincere fordítják lábbal felfele, és téglá vagy fadarabbal megtámasztják, hogy el ne forduljon, amikor a hasát, meg a lábakat takarítják. Körme közül a piszkot kidarabolják bőrostól. A fület csőcsutkával dörzsölik, ki is hasítják, hogy jobban hozzáférjenek. Utoljára az orrát, szájaszélét, szemekörnyékét tisztogatják.

Mikor szép tisztára megkaparták, először a négy lábat veszik le, ki hogy akarja, szereti. Ahol nagy sonkát szeretnek, ott első lábával a lapockát, hátulsóval a keresztcsontot is hozzáveszik. Kis sonkavételnél *gondolomra* kanyarítják ki a lábat és külön veszik a lapockát, külön a keresztcsontot.⁵ A levágott lábakat a bölléraszonyok a ház elébe hordják az élesztőszáritóra. A gyerekek segítenek hordani, csupa csatakosak lesznek, eláznak-fáznak, de nem panaszkodnak a félvilágért sem, sőt boldogan dicsekednek segítkezősükkel.

A lábak levétele után hasra fordítják a disznót az ólajtó közepén és a fejét veszik le. A böllér a szája végétől kezdi vágni késsel csontig, a füle háta mögött a tarkóján keresztül a száj másik végéhez fordítja vissza a kést. Ezután csontvágóval az állkapcát elveri két felől. Most megfogja az orrt, egyet tekerít rajta és lecsavarja a fejet. A torkot késsel vágja le úgy, hogy a nyelv ott marad az állon a tüdő, szív, csigérrel együtt. A fejét és minden egyes véres darabot hideg vízben megmossák.

Most következik a tulajdonképpeni felbontás, *felszedés*. A böllér a disznó hátát a leggerincen fejétől kezdve végighasítja, a farka tövénél úgy kerekíti ki, hogy a gerinccel a fark is együtt legyen, egészben jöjjön le. A gerincről csontvágóbaltával az oldalbordát kétfelől vigyázva elveri, hogy a belet ki ne vágja, meg ne sértse; a farkánál kezdi felszakítani, úgy halad a feje felé és a két nyújja porcos fejét is elüti és a gerincét, amit *orjának* neveznek, a farkával együtt kiemeli.

A felbontásnál ott vannak az asszonyok, kik a belet várják, lévén az ő munkájuk annak felbontása, minden részével való elbámása. Jelen van a gazdasszony is; valamennyien azt lesik, milyen vastag, zsíros a szalonna, mely ha a disznó idejéhez képest elég vastag, kivált ha *ikrás*, *paizsos*, azaz teljesen érett, hálálkodva mondogatják: „Szépen fizetött, ögyem mög a kedves jószágomat“. — „Ilyet adjon jövőre is az Úr Isten!“

A tüdő, szív, nyelv és csiger (= gegő) együtt vevődik ki. A szívről a *kutyafület* (= billentyű) levágván, dézsában megmossák.

A gerinc kivétele folytán kétfeledőlt disznóból a bázsingot fölveszi a böllér, csomót köt rá, hogy a bél meg ne eredjen s ráveti a bélre. A májánál keresztül vágja a bélhártyát, kétfelől elfejti a hús és a hájtól, hátul pedig a bélvéget kikerekíti s ezzel a bél felszabadulván, kiöleli a nagy táliba, ezelőtt bélteknőbe, melyet az asszonyok sietve visznek a konyhába, hogy ki ne hűljön.

Véres ruhával kimossák a torkosát, kihajtják belőle a véres vizet, mely az állkapcán folyik ki s a kicsavart ruhával kiszíttatják mindenütt.

⁵ Szoktak venni közép nagy sonkát is, amikor derékban vágják el a lapockát és keresztcsontot.

A téglát elveszik kétfelől, a mell- és farporcogót kivágják és a két oldal kiterül egészen.

Sorban következik ezután: a két oldalborda, a vöröses színű két hosszú- vagy nyak és ugyanennek a farcomb felőli fehérszínű felerésze a fehérpecsenye, nyújja (= szegye), háj, két körösztcsont és két lapocka. Utoljára veszi az állát a torkossal együtt. Mindezeket megmossák, öblögetik és a házba viszik a hosszúsasztalra.

A szalonnán maradt apró u. n. *árvahúsokat megszedik* külön tálba, amit a kolbászba használnak föl, de előbb a kövértől sorba tisztítják. Külön veszik a tökháját az ártán disznónál és kisütik. A szalonnát a hasa közepén kétféle hasítják és a széklábra terítik ki hűlni. Leöntik egy vödör hideg vízzel és ott hagyják, még csak sózni nem kell, vagyis, míg a húsokat fel nem vágják. Langyos időben egy üst forró vizet mentül magasabbról öntenek rá, akkor nem avasodik meg.

Mielőtt hozzáfognának a hús feldolgozásához, megmázsálják a szét-szedett részeket. Az eresz alatt felkötött mázsáló (római ménleg) láncos négyszögletes tányérjára rakják előbb a szalonnát. Rendesen a legöregebb hozzáértő végzi a mérést, nagy szakértelemmel húzogatván a mázsza szárán a súlyozó körtét, míg eltalálja az egyensúlyt. Pápaszem segítségével és az esethez illő komoly ábrázattal olvassa le a mutatott súlyösszeget a körülállók jóleső, hálálkodó sóhajtsái közt. Azután ráteszik a hájat. Különmérik a többi húsrészeket. Végül megméretkeznek az asszonyok, emberek, sőt a gyerekek is, ami nagy élénkséggel szokott történni.

Most már hozzá fognak a hús feldolgozásához, de előbb a pitarban megmossák későket, kezűket és fehér kötöt kötnek elbűk.

Ahány ház, annyi szokás, mégis leginkább úgy szokott lenni, hogy a böllérek a házban, a böllérasszonyok a pitarban végzik teendőjüket, csak ha nyitott kéményű a pitar és ha nagy hideg van, húzódnak be a házba hurolni és hurkát tölteni.

A hús feldolgozásánál elsősorban a paprikáshúsnak valót szedik össze, mert délre az az ebéd. Rendesen éltesebb böllér főzi a paprikáshúst, akinek jó szájíze van. Először is a disznófejet megnyúzza, (a bőrét később felfüstölik), a csontos részét kettévágja, a velőt kiveszi, tiszta fehér ruhába köti és tesz bele borsot, sót, paprikát. A fejecsont jön a bogrács fenekére, melybe előbb söt tesz és csöves paprikát elhasogatva, azután az állcsont, orr, fül következik. Sok helyen a szívet, nyelvet és a csigert is beleteszik. A máj is a paprikásba jön, melyet felelfőzésben feldarabolnak későfoknyi vastagra. A májjal együtt szokták még a vesét is. Belerakja a *nadrágszíjat* (lápe) is, úgyszintén az apró csontos húsokat és oldalvégeket. Levét annyit önt rá, hogy fölerje, szaporítani ne kellessen. Öregebb húsrá többet, fiatalabbra kevesebbet. Csöndes, rendesen gané (= tőzeg) tűznél fő. Az abált májnak fölül a tetején kell lenni, de csak azután, mikor az alsó része megfőtt és *megrázkodik* fenéig. Ekkor, ha *szépen beszél*: rotyog egyaránt és nem bigyög-bugyog, megfordítja, amit aztán többször is megtesz, vagyis leveszi a tűzről és a bográcsot fölenül fogva előbb *riszálja*, aztán *fordítja*.

Ha megfőtt: *főlpaprikázza*. Kistálba levét mer ki, abba teszi a tört paprikát és összekavarva a paprikáshúsrá önti. Ha paprikával főne meg a hús, kozmás lenne a leve. A paprikáshús akkor fő meg, ha a csontról lejön a hús; a szagáról is megmondja az ügyes böllér: nem nyershús szagú.

Levest orjából főznek, de szoktak vöröshagymalevest is karikára vágva, ami már az asszonyok dolga.

A böllérek leszedik a húsokról a kövéret tálba, dézsába, a hájat is ideteszik, meg a szalonnából, amit ki akarnak sütni. S ha már, nem fér az edényekbe, vékásba rakják. Félreteszik.

Kolbásznak szedik össze az oldalról csüngő húsokat, lapockáról is levágják kétoldalt a húst, a hájkerület húsos részét és néha a köröszt vagy tokpöcsönyét is belevágják a kolbászba való közé. A szalonnáról megszedett apró húsokat már említettem.

A körösztcsontokról lefejtik a comb-, farrész húst, az u. n. *tokpöcsönyét*, amit köröszt-pöcsönyének is mondanak, vagyis a körösztcsontot kifordítják a pöcsönyéből és megtakarosítják. A nyújjá közepéből csinálják a szármát (töltött káposzta).

A kolbászba való húsokat két kés közt megaprózzák, aztán bárdal, kis baltával, szekercével — márahol mi van — törik össze. A húsok törésekor a kések és bárdok, mint mondják, *nótára járnak*, vagyis nem összeviszsa, hanem olyan, ritmusra, mely kellemes hangzásánál fogva a munkát könnyíti, úgyannyira, hogy a böllérnek e munkájában inkább van szüksége hallására, mint látására. E jellegzetes ritmust az uccánhaladók is azonnal felismerik.

Ahogy a bél bekerül, az asszonyok ugyancsak sietnek a szétszedésével, míg ki nem hűl. Először a májat veszik le a bélről, melyről az epét úgy igyekeznek levágni, hogy el ne fakadjon, be ne piszkítsa, keserűvé ne tegye a májat. Elhajítják. Sok helyen epeszappan készítésre használják, mely az arcra a pattogzásokat elmulasztja. A vízhólyagját a gyerekeknek adják; aztán leveszik a vesét, *nadrágszíjat* (lépet),⁶ fehérmáját. Ezek után a fodorhájról kezdik lefosztani a vékonybelet, melynek végét bekötik fonállal, házicérnával és elvágják tőle a pucrot (= gyomor) meg a vakbelet, amit *pálanyjának* mondanak.⁷ A vastag bélről lekerült kövéreket megabálják és hurkába használják, de előbb hideg vízre teszik és megsütik. Amit nem használnak hurkába, tepsibe kisütik, külön edényben tartják. Mivel hamar megavasodik, először a bélsírt használják el. Gazda helyen bejáró szegény asszonynak adják vagy töpörtösbe teszik.

A vékony belet kiviszik a pörnyegödörhöz, elvágják öles hasszúságúra, két újj közt kihúzogattják a ganét (= bélsár) belőle, köcsögből vagy bögréből langyos vizet öntenek bele: *eresztik a belet*.

A kieregetett beldarabokat a pitarba visszaviszik tálban vagy tekőben, melyben langyos víz van és egyenként *kiforgatják* fakanál nyélre húzogattva, amikor fonákul marad.

A kiforgatott beleket mangorlósulyok síma hátulján, újabban deszkalapon fakéssel, húrolófával, ilyenek hiányában vaskés fokával *húrolják*: a bélen levő nyákhártyát lekapaják. Aztán fölfűjják s ahol piszkot, vörös foltot látnak rajta, ott tovább kaparják. A tiszta húrokat langyos

⁶ A lépet a disznóól küszöbön belől szokták elásni olyan ruhában, mit konyhában használnak 9 csomó só, 9 nyírfaöprűkő és 3 gerizd foghagymával. Követ is tesznek rá, hogy a disznó ne dúrja. Mindezt azért csinálják, hogy ne pusztuljon a disznó.

⁷ A pucorból (gyomor) lesz a nagy gömbüc, a vakbélből (a vastag hurkának az a része, hol a vékonybél beletorkolik) a kis gömbüc. Régen a gyomrot megmosva eltették és *pacallevest* főztek belőle, meg tejtöltőnek használták.

vízbe teszik, megmossák három-négy léről is. Bügrében áll a langyos vízben, míg a kolbászt nem töltik.

Másik asszony a vastag belet szedli széjjel kézzel, a kövértől késsel tisztítja, mit hideg vízre tesznek, megabárolják s hurkába elhasználják. A béltekőben kiviszi a pörnyegödörhöz; félrófös nagyra eldarabolja, aztán az egyik végét befogja, a másikon pedig egy asszony meleg vizet önt bele s aki a belet fogja, megrázogatja, aztán kiereszti. Ezt annyiszor ismétlik, míg a bélsár ki nem megy belőle. Eresztés után visszaviszik a pitarba, langyos vizet öntenek rá és *megszínelik*: körömmel csipkedik róla a piszkot, léhát stb. Színelés után kiforgatják és szemes kukoricával meleg vízben mossák, dörzsölik tíz-tizenöt léből is, míg csak síkos. Néha lágysóval, sőt vöröshagymával is behintik, hogy a piszkot lemarja róla, a szagát kivegye. Újjon próbálják, hogy lecsúszik-e? Ha síkos a bél, a levelet leöntik róla, a kukoricát tyúkoknak vetik ki és még két léből a belet megszínelik. Azután szilikében áll, míg töltésre nem kerül a sor.

Amint a bél bekerül és leszedik róla a májat, vesét, lépet, fehér-máját, tüdőt, szívet, mindjárt teszik az *abáló vízbe*, *megabálják* a torkosával együtt. Az abált vesét-hosszában kétfelé vágják a közepén s kitisztítják belőle a nyálkásságot. Leginkább apró kockára felvágva levesbe főzik, sok helyen a paprikás húsba szelik fel hosszúkára. A máj is odakerül. Az abálóvizet vagy amint mondják *fonnyó levelet* nem öntik ki, hanem a hidegre teszik,⁸ hogy tetején a *fonnyó zsír* megfagyjon, amit összeszednek szappannak. Ótvaras gyereket szoktak vele kenni.

Mire az abálás, béleresztés, húrolás, azután a húsok szedése, kolbásznak vágása megtörténik, délre jár az idő. Megfőtt az órjaleves és a paprikáshús is, mely utóbbi mellé savanya uborkát, vörös répát tálalnak fel. Ebédhez látnak, de előbb megmosakodnak. A paprikáshúsban főtt agyvelejét rendszeren idős ember eszi meg, vagy elosztják azoknak, akik szeretik. Egy-két pohár bort is isznak, de nem sokat időznek az asztalnál, hanem dolog után látnak, várja a kolbász az embereket, a hurka meg az asszonyokat.

Ebéd után a böllérek a kolbász készítéséhez látnak. A hozzávaló húst, szedelékeket ekkorra már összevágták apróra, most a megtisztított foghagymát a kolbásztöltő tolója végével összetörik és megkéselik, amit aztán és megfelelő só a húsba tesznek; mostanában tört paprikát és tört borsot is. Összekeverik a hússal. *Meghagyják az ízét*, azaz több ízben kóstolják és kóstoltatják a gazdasszonnyal is, elég sós-e, kell-e bele paprika vagy bors? Ha helyben hagyja a gazdasszony és a hús is készen van, akkor egy szál húst a kolbásztöltő vékony csőjére ráfejik, előbb a töltő tokját teletömik hússal és míg a gyomrával a tolját nyomja egyik böllér, két kézzel a húros csővét fogja, apródonként eresztgeti a húst, nehogy megszaladjon. A húsba nyomkodott húst, most máf kolbászt egy másik böllér kerekbe kandarítja egyik kezével, a másikban levő árral vagy nagy gombostűvel szurkálgatja, hogy a levegő kimenjen belőle, keményebbre töltődjön. A kolbász szálatkat táliba rakják és kamrába teszik rúdra, hogy lecsöpögjön. Másnap füstre megy. Régen a kolbászt is tehén-szarvon töltötték, mint a hurkát.

⁸ Ezelőtt a zsíros csőbörbe öntötték, hogy a forróvíz szíjja belőle az avasságot.

Az asszonyok ezalatt a hunkát készítik. A megabált torkosát, tüdőt és fodorháját késsel apróra összevágják és a kifakadoztatott kásával összekeverik megfelelő borssal és sóval. Tehénszarvból való hurkatöltőn, vagy a kolbásztöltő vastagabb csövén tömik a bélbe. A hunkát, gömböcöt forró tiszta vízben kifőzik; addig főzik, míg felvetődik a víz tetejére, és amikor szalmaszállal könnyen átszűrhető a bőre. Szárítókason szikkad. Hurkafőzéskor tréfálva kérdezik a böllérek: „mozog-e már?” (t. i. a hurka). Mire a fehércselédek, kivált az elevebbje, nemcsak megfelel, hanem egy darabkát az inceselkedő böllér kötője madzagjához, vagy ruhájához erősít észrevétlenül, amin aztán van nevetés.

A böllérek még ezek után feldarabolják a sütnivaló hájat és a szalonnát bőröstől, de le is szokták húzni a bőrét, amit a körömmel együtt kocsonyának főznek később.

Rendesen a gazda sózza az ennivaló szalonnát és a húst. Ezelőtt a házban az ágy alatt, meg a padláson teknőben vagy kéve csutkaszáron sózták le a szalonnát külön. Most a kamrában szokás. Dézsában sózódik a sonka, körösztosont, lapocka, órja, nyújja, pecsenye.

A böllérek ezzel be is fejezték munkájukat. Megtisztálkodnak, felmosakódnak és pipálnak, beszélgetnek, legfeljebb — ha akkor este kisütik a zsírt — segítenek levenni a katlanról a vassfazekat vagy üstöt.

A gyerekek a hólyaggal játszadoznak, nádszálon felfűjják és nyötetik: a nyílását befogva combjukon nyomkodják, csupa zsíros lesz a ruhájuk. Disznótor után elveszik tőlük és dohányzacskót készítenek belőle. Kézen száraz korpával kitörlik, felső részéből levágnak, beszegik ruhával, vagy színes szalaggal.

Annál több dolguk van asszonyoknak: készülnek a vacsorához. S hogy ez nem a legnagyobb csendben történik, természetes. Jó alkalom ez nyelvük korlátlan használatára. A szármát (töltött káposzta) már elkészítették tokpecsenyéből, a háj- és nyújja kerületéből. Azzal tartják, hogy jó szármát csak disznótonkor lehet főzni. A katlanon, katlan szájánál nagy fazekakban fő az étel, kemencében sül a hurka, kolbász, pecsenye. Most a tésztaféléket csinálják: hájastésztát, hájas pogácsát, túrós és mákos rétest.

A disznóölés torral végződik. Amint haláleset alkalmával tort ülnék az elhalt emlékére, tiszteletére, úgy a disznó halála is lakomával, vendégeskedéssel fejeződik be. Csak hogy nem komoly torral, hanem tréfásan, vígan.⁹ Régen olyan disznótorok voltak, hogy jókedvükben ríttak is. „Ma már nem siratják el a disznót, mint ezelőtt” — mondják az öregek, de annyi még megmaradt a halotti szokás paródiájaként, hogy a disznóölés napján hívott vendégeket a gazda *virrasztóba* hívja. Mert, mintahogy füllenti, szegény öreg (a család legidősebb tagját érti) beferezte. A hívottak természetesen igazi sajnálkozásukat fejezik ki. Tudakolják azután, hogy és mint történt elmulása a boldogultnak. A hívogató ájtatosan, kenetteljesen adja elő a történetet, hogy mostanában már nem evett, legutoljára is mennyire hörgött stb., csak a legvégén, mikor véletlenül kicsúszott szóval elárulja, hogy milyen virrasztóba hívogat,

⁹ A jókedv, mulatozás hogy mennyire egy a disznótorral, legjobban bizonyítja az az eset, mikor egy égett gyerek halotti torán a vigasztalóul használt bor feltűzelve a szomorkodókat, megelégedtek a gyászesetről és az öreg após így szólott nászához: „Nászuram, lőtt é vastag szalonnája?”

élvezhető az a humor, mellyel olyan ügyesen fálnak állította a hívottakat. Ma is szokásban van, hogy éjjélkor eléneklik valamelyik zsoltárt vagy dicséretet.

Ésteledik. Gyűlnek a vendégek, kik készültek ez alkalomra, hogy jól lakhassanak. Van nagy beszéd, zsongás a házban. Az énekezők talpraesett ügyes mondással lépnek be. Az asszonyok terítenek. Szítán hozzák az eldarabolt kenyeret, melyből a tányérok mellé egyet-egyet letesznek. Késről ezelőtt nem gondoskodtak, bicskája volt mindenkinek; ma is azal eszik legjobb ízűt a vásárhelyi ember. A házigazda pálinkával kínálja meg a férfiakat, azután az asszonyokat, kik közül nem mindenik iszik.

Bekerül mindenki vacsorára. Asztalhoz tessékellik a vendégeket, kik kor szerint foglalják el helyeiket. Az éteesebbek, meg a böllérek a főhelyen, ez a *főlsőség*; az *alsóság*: a fiatalok az ajtófelőli részen, középen az asszonyok együtt. Mindenki leül, csak a *föntforgók* nem, kik az ételeket hordják és gondoskodnak, hogy ne legyen hiány semmiben sem.

Hozzák is már a főböllérasszonyok a párolgó levest. „Jó estét kívánok” — köszönéssel lépnek be s négy ember részére tesznek egy leveset. tálat, benne a tyúkhúsleves csigával, melyhez jó étvágyat kívánnak. Az asztalnál ülők is kölesönösen jó étvágyat kívánva kanalazzák befele. Leves után hozzák a szármát. Valamelyik böllér elébe olyan kerül, melyikben veréb van, mit most csavartak káposztalevélbe, hogy hozzá érve elrepülhessen. Hangos nevetés tör ki, kivált az asszonyok révén, a tréféért. A szármára már bor dukál; a főböllér, vagy a legöregebb férfi köszöntőt mond: „engedje az Isten, hogy jövőre jobb dísznót ölhessünk!” Úgy engedje az Isten — mondják rá. Szárma után a sülték: hurka, kolbász, pacsenye kerül az asztalra. Kínálgatják erősen a hurkát az asszonyok, a kolbászt az emberek. A böllérek arra kíváncsiak, milyen az asszonyoké, t. i. asszonyok készítette hurka? Kipós is az, de egyikben csodák-csodája, egy egész budlibicska találódik (valamelyik böllér lopta bele), miért aztán visszafelé dicsérik az asszonyokat, csipkedvén őket szóval, hogy beletöltöttek minden szemetet. Aminek nem is lehet más oka, minthogy sokat öntöttek a konty alá. De nem tart soká az elsőbbség, egyik asszony olyan kolbászt vesz ki, amit sehogy se tud feldarabolni. Nevetik ügyetlenségéért szörnyen. De mikor egy darab fa kerül elő belőle, az asszonyok kerekednek felül s van mit hallgatni a bölléreknél. Kár volt szólni, az asszony nyelv jobban győzi. Így évődnek egymással, míg csak valamelyik poharat nem emel az ilyen páratlan böllérekre. Jobbmódú helyen, ha ki akarának tenni magukért, tyúkot, kappant is sütnék. — Utoljára hozzák a túrós rétest, köttes és hájas pogácsát, lepényt, fánkot, már ahol mit készítenek. A férfiak a túrós rétest és lepényt pártolják, mert arra jól esik a bor.

Vacsora végétével az üres tányérokat kihordják, de az asztalon maradni kell sült húsnak is, pogácsának is, hogy kinek mi kell, ott találja. Ezután már a boros pohár járja, de előbb pipára gyűjtanak.

Míg a vendégség ejtőzik, azalatt a föntforgó asszonyok esznek élükön a gazdasszonnyal, nem marad el a bort kezelő csapos se, na meg a gyerekek, kik valamennyien hátul az asztalszéket ülik körül, vagy — ahol van — a kisházban vacsorálnak együttesen. Bár a gyerekek ott szeretnek lenni, ahol a nagyok. Vacsora után ott lesik a szót apjuk, sógoruk körül, ácsingóznak, tájtják a szájukat, meg bort is kérnek. Néha bizony,

ha nem látják, az asztalon hagyott pipából is szippantanak egyet-egyet, esupán azért, mert tiltva van. Az életrevaló gyerek együtt dalol a felnőttekkel, ha azok dalolásba fognak. A gazda szokott nótát kezdeni, biztatva a többit, mely ha lassú is, de ragad. A jó kis bor jó segítő eszköz. Előkerül a tambura is, régebben a bőrduda, melynek hangjaira táncolni muszáj. Meg is forgatják az asszonyokat úgy, hogy a szoknyájuk szele a lámpást is elcsapja. A nótából nem fogynak ki, mert a jó bor, hol egyikből, hol másikkból alkalmas, felderítő nótákat húz elő. A régi jó nóták is előkerülnek, amelyeket még öreg apjuktól hallottak. Azt szeretik, mentül több verse van. Közbe-közbe isznak. Fokozódik a kedv. Sornóta járja, melyre ismét inni kell. Majd együtt dalolnak. Akinak melegeedik a füle töve: állva dalol.

A nagy füstben és melegségben a lámpa is nehezen ég, többször ki kell nyitni az ajtót friss levegőért.

Éjfél felé a gyerekek elszenderednek, egyik a vackon, másik az ágymajban, harmadik a kukó szájában alszik.

Éjfélkor egy szívvel lélekkel felállnak és zsoltárt vagy dicséretet énekelnek.¹⁰

Kevés csendesség után újra hozzálatnak a daloláshoz, táncoláshoz. Szépen mulatoznak hajnalig, sokszor virradtig, csak azért, hogy meglásák, hova lépnek, amint hogy akad olyan is, akinek szüksége van a világosságra. Az a jó disznótor, amelyik soká tart. Éjfélutáni két óra tájon kezdenek haza szállingózni. Legtöbbször együtt, egyszerre, *egy ajtónyílással* mennek el, de a gazdasszony addig nem engedi el őket, míg egy kis kolbászt, hurkát, paprikáshúst, pogácsát, kiflit, megymást nem ad mindegyiknek, kivált a bölléreknek. Kik ahogy jöttek, úgy mennek el tarisznyával nyakukban, vasvillával vállukon, a lámpásban égő gyertyával. Három sorjával is elköszönnek, ugyanannyiszor felhajtván Szent János poharát. De azért még búcsúzóul eléneklik:

Már barátim legyünk készen,
Menjünk innét haza.
A multság már elég volt,
Hagyjuk azt máskorra.
Edes gazdám, már elmegyünk,
Szívecséged megköszönjük,
Engedelmet kérünk
Engedelmet kérünk.

Hogy mi szíves barátságból
Ide összegyűltünk,
Eteleddel, italoddal
Már megelégedtünk,
Azért mondjunk alleluját,
Adjon Isten jóéjszakát
Ez egész háznépnek,
És az elmenőknek!

Gazda, gazdasszony kikíséri a vendégeket a kapuig, hol még egyszer elkezelnek, elköszönnek. A házbeliak is elnyugosznak.

Másnap sütik a zsírt. Töpörtőjéből — tesznek félre is — szappan fő. A bélyegét és csökét¹¹ külön sütik serpenyőben, ami aztán a töpörtőbe megy a fodor töpörtővel, melyet ezelőtt elfogyasztottak. Míg a zsír sül, elmossák a sok zsíros edényt, eszközöket, asztalt s mindazt, ami elkeveredett a disznótorban.

¹⁰ Legtöbbször a CXXII zsoltár 2. versét és a 194 dicséret (az új énekes könyvben 196-ik) 6. versét hallottam.

¹¹ A csökét olyan gyerekek szokták odaadni, aki odavizel.

A kolbászt már másnap füstölik. Egy hét múlva kiszedik a sóból a húsokat, kirakják szikkadni, aztán felfüstölik. A szalonnát 2—3 hét múlva.

A füstölőnivalókat felrakják a kéményben elhelyezett rudakra, hol a füst befogja. Úgy tartják, hogy a boglyakemence fűtésére használt szalma füstje a legjobb, attól ízelesebb a szalonna, mely, ha megfüstölődik, *olyan, mint a kinyílt rúzs*. Ma már füstölőben fűrészporról füstölnek.

A füstölt húsokat, kolbászt a padláson rudakra rakják, a szalonnát a szelemenre akasztják, alá nyáron rossz tepsit, tányért tesznek, hogy abba csepegjen. A háját régen összehajtva bevarrták és a kamrában vagy padláson akasztották fel.

Legelőször fogyasztják a disznótorban megmaradt paprikáshúst, azután a hurkát, töpörtőből szépét-javát. A szíve-nyelvét hagymalevesbe. A disznókörmöt, meg a szalonnáról lehúzott bőrt kocsonyának főzik, vagy paszujban. A fejebőrét paprikásnak krumplival. Főzve fogyasztják: a körösztosontot, orját, lapockát, nyújját és sonkát. Sütve: pecsenyét, oldalt és kolbászt. A sonkából is szoktak levágni szeleteket sütni tavasszal.

A disznóhúsnak azt a legrégebbi eltartását, hogy az egész disznót lesütik kisebb-nagyobb darabokban, szeletekben és edénybe rakva zsírral leöntik, mely közt friss marad: ma már ritkán alkalmazzák; csak ha nyáron lábtörés vagy más szerencsétlenség folytán kell a disznót levágni.

Kiss Lajos.

TÁRSADALOMRAJZ.

A „malom alatt”.

Alföldi városainkban, falvainkban a múlt század végén még fölös számmal lehetett találni szárazmalmot. Cegléden 1890-ben még egész utcája volt a szárazmalmoknak.¹ A szárazmalmot állati erő hajtotta; a vízszintesen forgó *nagykerék* küllői elé lovakat, szamarakat, vagy ökröket fogtak s ezek a kerékkel körbe-körbe jártak, keringöltek. (Ugyan Kecskeméten 1718-ban az is megesett, hogy „a nehéz vonatú szárazmalmokat maga a nép vontá”, amint az *Hornyik János* félbemaradt művében, „Kecskemét város gazdasági fejlődésének történeté”-ben olvasható.)² A szárazmalom nagykeréke fölé zsúpból, nádból, vagy zsindeyből nehéz tölgyfaoszlopokon nyugvó sátonforma tetőt építettek. Ez védte napsugártól, esőtől, hótól a nagykerék drága szerkezetét, meg az ott folyó munkát.

A szárazmalomsátrak alatt — Kecskeméten *malomalja*, vagy *keringő* —, régi följegyzéseink tanúsága szerint nemcsak a közgazdasági, hanem társadalmi és közigazgatási tevékenység is folyt.³ Debrecennek

¹ L. Az Osztrák-Magyar Monarchia Irásiban és képmén c. vállalat II. magyarországi kötetének 233. l.

² L. Kecskemét th. város múzeumának kiadványai. I. Kecskemét, 1927. 58. l.

³ L. Madarassy László: A „malomház” és a „keringő”. („Budapesti Hírlap” 1928. nov. 20. számában.)